altri capitoli precedenti.

Et nota ch̄ tutte le torte sopra scripte potrai far di varij & diuersi colori in vna medesema padella secundo li tempi / & anco de diuersi pieni / & diuersa materia.

Adattando alcune ⁺ astelluxe sottilissime le quali metterai per diuider̄ amuta & atēxi ó aquarti como piu tigradara.

Torta in brodo.

Arai vna pasta grossa como se usa nei passelli di quella grandeza ch̄ ti par̄ & habi di pollastri & pipioni vn pocho allessati & smembrati i quarti facēdo dogni quart° doi ó tre pezi / & habi dellamandole bē piste / & alcuno rosso douo / del Zafrano / & di bon brodo grasso cō vn pocho dagresto / & facendo prima asciuccar la dicta pasta amodo di quella di pastelli / & per fare ch̄ le sponde stagano drute empierala molto bene / di farina / mettendogli sopra il suo coperchio di pasta / & lasciarai cocer̄ tanto ch̄ ti para ch̄ sia drutta / Et ai taglia via il coperchio / & tirani fora la farina & metterali dentro li sopra dicti pizoli di lacarne conciandoli ad ordine como si fa vn pastello / & di sopra gli gittarai la compositione del brodo / & dellaltre cose sopra scripte & fach̄ senta bene del Zinzeuero & poco di pepe / Et questa torta faraila cocer̄ nel forno / ó vero nela padella como se fanno laltre torte.

Marzapane.

Onda la mandole molto bene / & pistale q̄nto piu sia possibile per ch̄ nō sanno apassare per lastamegna / Et nota per far le dicte amandole piu branche piu gustose / & piu dolci ala bocca se vogliono tenēr̄ amollo nellacqua freschā p vn di & vna notte / ó tanto piu ch̄ da se stesse premendole cō le dicte simondino / Et pistandole le bagnarai cō vn pocha dacqua rosata / per ch̄ non facciano olio / Et se vol far bona la dicta torta / metteragli apeso equale tanto Zuccaro fiano q̄nto amādole cio / e / vna libra dellvno & vna dellaltro ó piu ó mancho como ti piace / & metterali anchora vna oncia ó doi dacqua rosata bona / & tucte queste cose incorporarai & molto bene insieme / Poi pigliarai di cialdoni / ó neuole facte col Zuccaro / & bagnate prima cō lacqua rosata di stemperarale sopra el fando de la padella / & dentro gli metterai questa compositione ó pieno sopra detto / Et disteso & spianato ch̄ lauerai vnalet̄ volta si vole bagnar̄ vn pochetto cō lacqua rosata / sopra giognendoli ancora di sopra di bono Zucchāro spolueriçato / Et spianato bene per tutto cō il Cucchiaro la farai cocer̄ nel forno / ó uero al focho como x laltre torte molto ad ascio hauendo bona auertentia adargli il focho temperato